

Справка

по итогам проверки организации питания обучающихся
МАОУ «Гимназия №1» членами общественной комиссии

Дата посещения: 21.10.2019г.

Цель проверки:

организация питания учащихся;
наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
анализ меню;
работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:
приказ по школе об организации питания школьников
приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся
(график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
меню ежедневное
накопительная ведомость
наличие технологических карт или сборника рецептур;
циклическое 10-дневное меню;
табель учета посещаемости детей

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 03.09.2019 «Об организации питания обучающихся в 2019-20 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ «Гимназия №1».

Ответственным за организацию питания школьников является Курбатова Л.Я.- социальный педагог.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 916 человек, горячим питанием охвачено 83% детей,

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2019 «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2019-2020 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденному директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях, на МО классных руководителей. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Журнал здоровья».

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

«Журнал бракеража готовой продукции».

Меню, утверждённое руководителем на 21.10 г.- имеется

«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Ведомость контроля за рационом питания.

Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание учащихся в МАОУ «Гимназия №1»

осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Продолжать работу в классах по формированию культурного поведения в столовой.
4. Мотивировать детей на соблюдение здорового питания.

Председатель комиссии: *Курбатова Л.Я.*

Курбатова Л.Я -соцпедагог

Члены комиссии: *Сидей Н.И.*

Сидей Н.И.- зам.директора по АХЧ

Подборнова Е.В.

Подборнова Е.В.-родительница 2В класса

Мальшева А.А.

Мальшева А.А.- родительница 11 класса

Ознакомлена

Майкова О.В.